



Permis B

Tavernes (83670)

*****@*****.***

Second de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2013 / nov. 2013

Second de cuisine

Hôtel Ibis, Brignoles

Elaboration des plats en respectant la sécurité et l'hygiène alimentaire, mise en place et distribution des plats, maintenance et l'entretien des locaux, équipements et matériels

sept. 2010 / déc. 2012

Cuisinier, Serveur / Le Panorama

D'ALEO traiteur , Martigues

Préparation des plats et des repas pour les réceptions et les mariages. Vérification de la vaisselle, dressage des tables, accueil des clients, présentation des cartes et les suggestions, service à table.

juin 2010 /

Employé polyvalent libre-service

Mutant, Breteuil sur Iton

Réception des livraisons, mise en place et réassort, gestion des stocks, des commandes et au suivi des ruptures, renseignements, orientation, conseil et satisfaction de la clientèle.

juil. 2008 / août 2008

Aide de cuisine

Soforest, Fos sur Mer, l'Auberge fleurie, La Barre sur Ouche

Préparation des ingrédients, réception et rangement des commandes, nettoyage du poste de travail et du matériel utilisé.

oct. 2005 / juil. 2007

Apprenti charcutier

Charcuterie Urvoy, Breteuil sur Iton

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2007

CAP Charcutier - CAP

CFA IE, Val de Reuil, 27

COMPETENCES

Panorama, JUILLET-AOUT 2008

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français